



Pasta mit Hähnchenspießchen

und Tomaten-Haselnuss-Pesto



20-30min



3-4 Personen

Schon im alten Rom aß man Brot gerne mit einer würzigen Paste, die dem klassischen Pesto rosso ähnlich war. Unsere Pesto-Variante ist dank getrockneter Tomaten fruchtig und aromatisch zugleich und passt wunderbar zur lecker-geschmeidigen Pasta, frisches Basilikum rundet den Reigen geschmackvoll-duftig ab. Mit den zarten Hähnchenspießchen ein schneller, köstlicher Genuss!

- 500g Spaghetti ¹
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische
Gewürzmischung
- 3 Packungen getrocknete
Tomaten
- 2 Päckchen blanchierte
Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 8 Schaschlikspieße
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 48.2g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 1-2EL Olivenöl sowie der **Gewürzmischung** vermengen. Die **Fleischstücke** auf 8 Schaschlikspieße ziehen und bis zum Braten beiseitestellen.



Die **getrockneten Tomaten** grob zerschneiden. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.






Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



Die **Hähnchenspieße** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 8Min. rundum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Basilikumblätter** abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Die **Pasta** mit dem **Pesto** und dem **Basilikum** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben, sodass die **Pasta** vollständig mit der **Sauce** bedeckt ist. Die **Hähnchenspieße** auf der **Pasta** anrichten und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**